Повар и поваренок

Неповторимые УКРАШЕНИЯ

для блюд из мяса, рыбы, овощей

Неповторимые украшения для блюд из мяса, рыбы, овощей

Содержание

4. Закуска из говядины и овощей
5. Корзиночки из помидоров
6. Закуска из курицы и ананасов
7. Рулеты из сельди
8. Мясное ассорти
9. Копченая мойва с овощами
10. Трубочки из лосося
11. Закуска-коктейль из овощей
12. Закуска из морской капусты
13. Закуска из баклажанов
14. Закуска «Кувшинки»
15. Заливное из телятины
16. Заливное из осетрины
17. Салат из картофеля и квашеной капусты
18. Винегрет
19. Салат из курицы с фасолью
20. Суп из телятины с помидорами
21. Овощной суп
22. Капуста цветная с болгарским перцем
23. Кальмары, фаршированные рисом
24. Отварной судак с фасолью
25. Запеченная морская рыба
26. Курица с овощным гарниром
27. Отбивные из баранины
28. Кебаб из баранины
29. Жаркое из свинины
30. Плов по-восточному
31. Жареная печень с макаронами

Закуска из говядины и овощей

- *200 г отварной говядины*
- *2 стручка болгарского перца*
- *соль*

Для украшения:

- *1 огурец*
- *1 луковица*
- *1 веточка базилика*

Говядину нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Перец нарезать соломкой. Выложить говядину и перец на тарелку, посолить. Огурец обрезать с обеих сторон, разрезать вдоль пополам, затем разрезать каждую половину на несколько частей. Положить кусочки огурца срезом вниз и выполнить ножом несколько косых надрезов на расстоянии 1—2 мм друг от друга. Завернуть ломтики огурца внутрь через один.

Таким же образом изготовить украшения из оставшихся кусочков огурца, положить на 15 минут в холодную воду, затем выложить их на тарелку с закуской.

Украсить блюдо кольцами лука и веточкой базилика.

Если репчатый лук слишком горький, нарежьте его кольцами и положите на несколько минут в холодную кипяченую воду.

Корзиночки из помидор

- *5 помидоров*
- *200 г замороженной брокколи*
- *150 г сыра*
- *соль*

Для украшения:

- *50 г маслин без косточек*
- *по 1/2 пучка зелени укропа и петрушки*

Брокколи отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Один помидор разрезать на четыре части и нарезать каждую поперек тонкими ломтиками. Вырезать из остальных помидоров корзиночки с дужкой шириной 1,5—2 см.

С помощью ложки-выемки или чайной ложки аккуратно вынуть семена и часть мякоти.

Сыр нарезать соломкой. Часть маслин разрезать пополам.

Наполнить помидоры сыром, брокколи и половинками маслин. Корзиночки украсить веточками укропа и петрушки, выложить на плоское блюдо, оформить ломтиками помидора и целыми маслинами.

Закуска из курицы и ананасов

Повар и поваренок

- *250 г отварного куриного филе*
- *соль*

Для украшения:

- *100 г ананасов, консервированных кружочками*
- *5–6 маслин без косточек*
- *2–3 веточки петрушки*
- *1 ч. ложка семян кунжута*

Куриное филе нарезать соломкой. Маслины нарезать кольцами. Из кружков ананаса вырезать сегменты, чтобы придать им форму цветков. Лимон нарезать поперек тонкими ломтиками.

Срезать цедру, придав ломтикам форму шестиугольников. Выложить куриное филе на тарелку, посолить, посыпать семенами кунжута. Украсить «цветками» из ананаса, ломтиками лимона и листиками петрушки. На ломтики лимона положить кольца из маслин.

Вместо кунжута можно посыпать куриное филе очищенными и поджаренными без масла семенами подсолнечника.

Рулеты из сельди

- *500 г филе соленой сельди*
- *1–2 маринованных огурца*

Для украшения:

- *1 дайкон*
- *1 болгарский перец*
- *3–4 маслины без косточек*

Филе сельди и огурцы нарезать кусочками. На середину каждого кусочка сельди положить кусочек огурца и свернуть в виде рулета. Дайкон нарезать поперек кружочками толщиной 0,5 см. С помощью овального ножа или выемки придать заготовкам из дайкона форму цветка. Перец нарезать небольшими прямоугольными кусочками.

Если нет дайкона, «сердцевину» «цветков» можно вырезать из кружочков сырой моркови или редиса.

С помощью ножа придать им форму лепестков. Маслины разрезать на 4 части. Выложить рулеты на блюдо. Из дайкона сделать «сердцевину» «цветков», из перца и маслин — «лепестки».

Мясное ассорти

- *100 г ветчины*
- *100 г сервелата*
- *100 г сырокопченой колбасы*
- *соль*

Для украшения:

- *1 дайкон*
- *1/2 пучка зелени петрушки*
- *зерна консервированной кукурузы*

Ветчину, сервелат и сырокопченую колбасу нарезать тонкими ломтиками, свернуть каждый пополам, выложить на блюдо.

Дайкон вымыть, очистить, отрезать 3 кусочка. Срезать с каждого по окружности тонкую длинную ленту. С помощью ножа или ножниц сделать поперечные надрезы, не подходя до края ленты 1—1,5 см. Свернуть ленты. Скрепить снизу зубочистками, расправить лепестки. В середину каждого «цветка» положить кукурузу. Лимон нарезать тонкими кружочками. Оформить края с помощью овального ножа. Украсить закуску листиками петрушки.

Чем тоньше вы срежете ленту с дайкона, тем изящнее будут украшения. Пользуйтесь для этой цели ножом с остро заточенным лезвием.

Копченая мойва с овощами

Повар и поваренок
Если придерживать редис за ботву, будет гораздо проще нарезать его кружочками одинаковой толщины.
20 мин

- *250 г копченой мойвы*
- *150 г редиса*

Для украшения:

- *2 болгарских перца красного и желтого цвета*
- *3 консервированных початка кукурузы*
- *зелень укропа*

Редис, перец и укроп вымыть. Удалить из стручков перца плодоножку и семена, нарезать кольцами. Редис нарезать кружочками. Надрезать кукурузные початки вдоль, не дорезая до конца. Расправить ломтики, чтобы получился «веер».

На плоское блюдо выложить внахлест кольца перца. Сверху положить редис и «веера» из кукурузных початков. На овощи выложить мойву. Украсить закуску веточками укропа.

Трубочки из лосося

- *150 г малосольного филе лосося*
- *2 вареных яйца*
- *1 ст. ложка черной икры*
- *перец черный молотый*

Для украшения:

- *1 огурец*

Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить, нарезать кружочками. Выбрать один для украшения, остальные нарубить, смешать с икрой, поперчить. Полученную начинку разложить по ломтикам лосося и свернуть в виде трубочек. Огурец разрезать пополам вдоль. Половинку огурца нарезать уголками и вырезать из каждого небольшой треугольный фрагмент. От второй половинки огурца отрезать несколько тонких полукружий. Острым ножом вырезать часть мякоти с семенами. Из оставшегося куска огурца вырезать листики.

Из ломтика огурца и кружочка яйца выложить в центре блюда «цветок».

По обеим сторонам от него положить трубочки из лосося.

Закуска-коктейль из овощей

- *2 огурца*
- *100 г редиса*
- *1 ст. ложка оливкового масла*
- *соль*

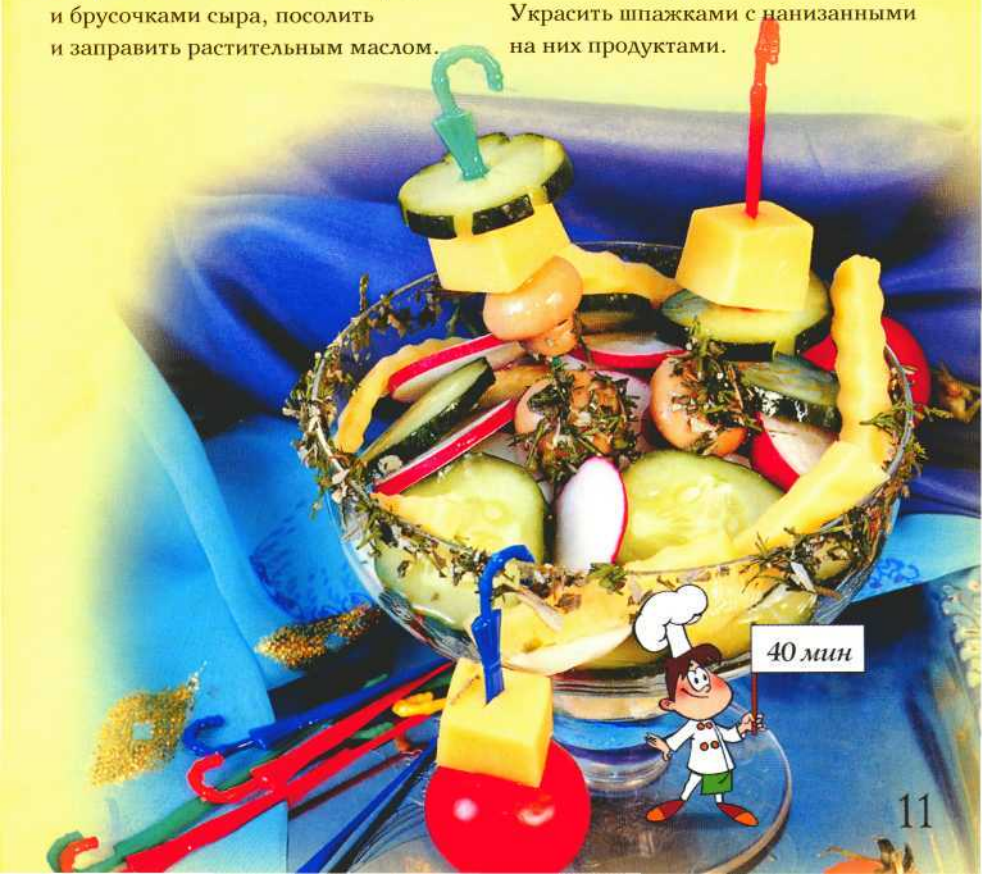
Для украшения:

- *70 г сыра*
- *100 г маринованных шампиньонов*
- *2—3 помидора черри*
- *1 яичный белок*
- *зелень укропа*

Если вы хотите сделать это украшение более ярким, чередуйте оливки и маслины со свежими или консервированными карликовыми помидорами или мелким маринованным луком.

Часть сыра нарезать кубиками, часть — брусочками. Зелень укропа измельчить. Огурцы и редис нарезать кружочками. На нескольких кружочках огурца сделать выемки по краям, остальные смешать с редисом и брусочками сыра, посолить и заправить растительным маслом.

Наколоть на шпажки в произвольном порядке кружочки огурцов, шампиньоны, кубики сыра и помидоры.
Края вазочек обмакнуть в белок. Сразу же обмакнуть края вазочек в измельченную зелень.
Разложить закуску по вазочкам. Украсить шпажками с нанизанными на них продуктами.



Закуска из морской капусты

- *250 г консервированной морской капусты*

Для украшения:

- *2 ст. ложки вареной фасоли*
- *40 г консервированных шампиньонов*
- *2 вареные моркови*
- *1 луковица*
- *зелень петрушки*

Крабовые палочки можно заменить вареными креветками или малосольной красной рыбой, нарезанной кубиками.

Морковь очистить, отрезать несколько тонких ломтиков, оставшуюся нарезать кружочками. Один шампиньон отложить, остальные разрезать на четвертинки. Морскую капусту выложить на тарелку, придав с помощью вилок форму гнезд.

Крабовые палочки нарезать наискосок. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Выложить на морскую капусту. Сверху разложить фасоль, четвертинки шампиньонов, ломтики крабовых палочек и кружочки моркови. В середине выложить цветок из кружочков моркови с сердцевиной из целого шампиньона. Украсить закуску листиками петрушки.

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

- *2 баклажана*
- *7 ст. ложек растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *2 огурца*
- *2 моркови*
- *2–4 помидора черри*
- *зелень петрушки*

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, нарезать кружочками. Обжарить в растительном масле, посолить. Огурцы, помидоры, зелень вымыть. Вырезать спирали с помощью специального ножа. Таким же образом вырезать спирали из огурцов. Перевить их между собой. Помидоры нарезать дольками. Выложить баклажаны на блюда, украсить спиралями из овощей, дольками помидоров и листиками петрушки.

Чтобы кружочки баклажанов при жарке не потеряли форму, нужно посолить их и оставить на 20 минут, затем слить образовавшийся сок.

- *350 г вареной колбасы*
- *1 ст. ложка растительного масла*

Для украшения:

- *4 редиса*
- *1 огурец*
- *2 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *измельченная лимонная цедра*
- *зелень укропа и базилика*

Колбасу нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле. Редис, огурец и зелень вымыть.

Разрезать редис пополам по зигзагообразной линии. Острым ножом отделить кожицу редиса от мякоти, не дорезая до конца. Положить получившиеся «кувшинки» в холодную воду. Огурец нарезать тонкими полосками. Выложить ломтики колбасы на тарелку, на них положить зеленый горошек, свернутые полоски огурца и «кувшинки» из редиса. Из лимонной цедры сделать «сердцевины» «кувшинок». Украсить закуску веточками укропа, листиками базилика и майонезом.

Закуска «Кувшинки»

Заливное из телятины

- *400 г отварной телятины*
- *500 мл мясного бульона*
- *20 г желатина*

Для украшения:

- *2 сваренных вкрутую яйца*
- *1 вареная морковь*
- *3—4 маслины без косточек*
- *зелень укропа*

Телятину нарезать ломтиками. Бульон подогреть, добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин, прокипятить и охладить.

Морковь очистить, сделать по всей длине бороздки ножом для каннелирования, нарезать поперек тонкими ломтиками. Яйца очистить, нарезать кружочками. Маслины нарезать колечками.

На кружочки яиц выложить каннелированные ломтики моркови. Сверху положить колечки маслин. Ломтики телятины разложить по формочкам, на каждый положить украшения из яиц и моркови, оформить веточками укропа. Залить желе и дать ему застыть.

Заливное из осетрины

- *400 г отварной осетрины*
- *500 мл рыбного бульона*
- *20 г желатина*

Для украшения:

- *2 моркови*
- *20 г маслин без косточек*
- *зелень укропа и петрушки*

Готовое заливное вы можете украсить дополнительно объемными цветами из овощей.

Бульон подогреть, положить предварительно замоченный желатин, довести до кипения, варить 15 минут. Процедить, охладить до комнатной температуры. Морковь нарезать кружочками. Острым ножом сделать надрезы по краям. Осетрину нарезать ломтиками. Маслины нарезать кольцами. Разложить ломтики осетрины по формочкам, оформить ломтиками моркови, маслинами, морковью и зеленью. Залить желе и дать ему застыть.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

- *200 г квашеной капусты*
- *2—3 сваренных в мундире клубня картофеля*
- *1 луковица*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *1 вареная свекла*
- *1 вареная морковь*
- *зелень укропа*

Лук нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть. Картофель, свеклу и морковь очистить. Картофель нарезать кубиками, смешать с луком и капустой, посолить, заправить маслом. Свеклу нарезать кружочками. Узким ножом вырезать зубчики по краям. С помощью ножа-выемки вырезать из моркови шарики. Разложить салат по тарелкам, украсить веточками укропа и «цветками» из свеклы и моркови.

Винегрет

- *150 г квашеной капусты*
- *2 сваренных в мундире клубня картофеля*
- *1 вареная свекла*
- *1 вареная морковь*
- *1 луковица*
- *1 соленый огурец*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *2 вареные моркови*
- *зелень укропа и петрушки*

Широкую спираль или серпантин из корнеплодов удобнее вырезать с помощью специального приспособления, похожего на штопор.

Лук мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Картофель, морковь и свеклу очистить, одну морковь нарезать кубиками. Все смешать, добавить капусту, посолить, заправить маслом. Проколоть другую морковь вдоль по центру деревянной шпажкой. Поставить ее вертикально и, вращая вокруг своей оси, вырезать ножом спираль.

Таким же образом вырезать спираль из третьей моркови и разрезать ее на 4 части. Переложить винегрет в салатник, украсить спиралями из моркови и веточками зелени.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ФАСОЛЬЮ

- *350 г отварного куриного мяса*
- *150 г отварной стручковой фасоли*
- *2 помидора*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *5 апельсинов*
- *1 лимон*

Один помидор нарезать кубиками, второй — дольками. Куриное мясо и фасоль мелко нарезать (несколько стручков оставить для украшения). Смешать кубики помидора, курицу и фасоль, посолить, заправить маслом. С лимона ножом для каннелирования срезать полоски цедры. Один апельсин нарезать дольками, с остальных срезать верхушки. Вынуть мякоть апельсинов, края вырезать овальным ножом. Отступить от края «корзиночек» 1 см и сделать овальным ножом прорези на одинаковом расстоянии друг от друга. Разложить салат по «корзиночкам», поставить их на тарелки. В прорези вставить полоски лимонной цедры, оформить блюдо стручками фасоли, дольками апельсина и помидора.

- *300 г телятины*
- *2 помидора*
- *1 луковица*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

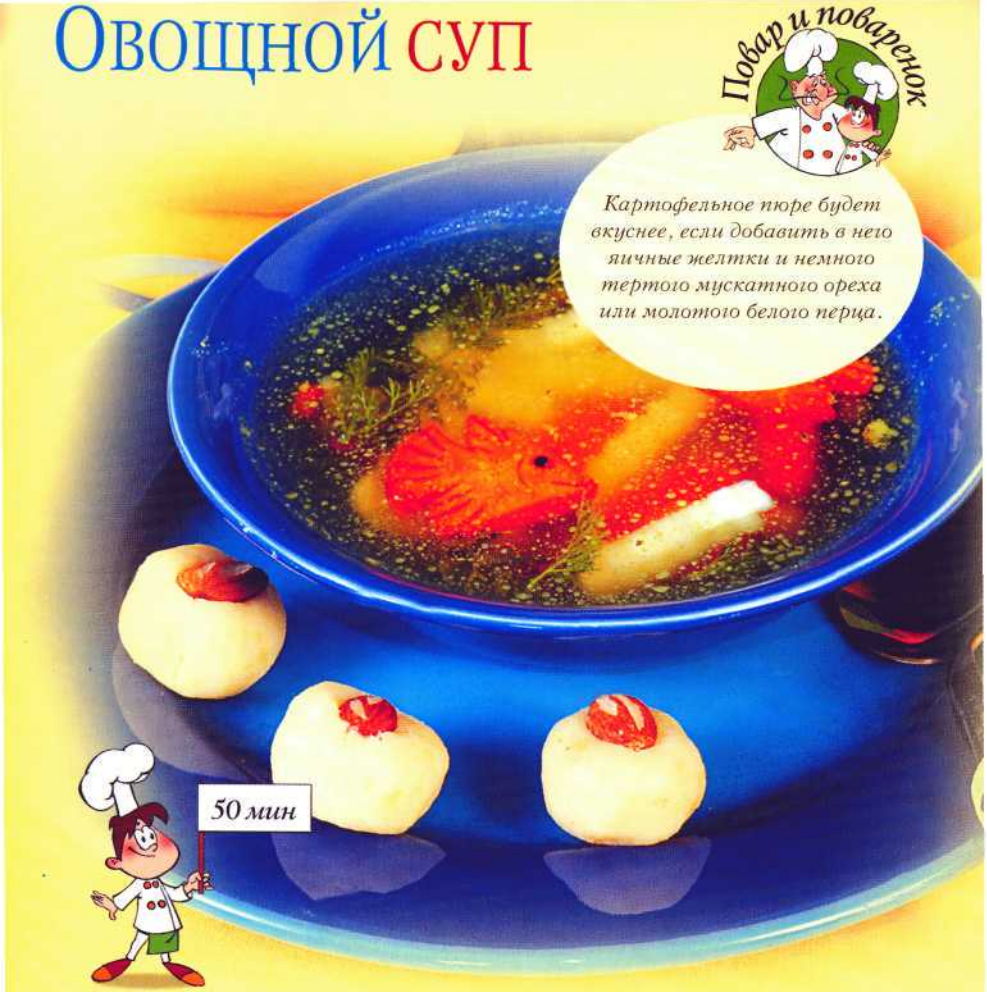
- *100 г помидоров черри*
- *6 сваренных вкрутую перепелиных яиц*
- *1 морковь*
- *40 г оливок без косточек*
- *зелень укропа*

Телятину нарезать небольшими кусочками, варить 30 минут. Картофель нарезать кубиками, добавить в бульон и варить 10 минут. Лук очистить, вымыть, нашинковать, спассеровать в масле. Помидоры нарезать дольками, положить в бульон вместе со спассерованным луком, посолить, доведите до кипения. Помидоры черри разрезать пополам. Вынуть семена и часть мякоти. Морковь очистить, вымыть, сделать ножом для каннелирования бороздки по всей длине, нарезать кружочками. В часть половинок помидоров вложить яйца. В оставшиеся половинки помидоров вложить оливки и веточки укропа. Скрепить каннелированные ломтики моркови и фаршированные половинки помидоров зубочистками.

Суп из телятины с помидорами

Бульон приобретет красивый золотистый оттенок, если за 5 минут до окончания варки добавить в него карри.

Овощной суп



Картофельное пюре будет вкуснее, если добавить в него яичные желтки и немного тертого мускатного ореха или молотого белого перца.

- *1 л куриного бульона*
- *2—3 клубня картофеля*
- *1 морковь*
- *1 стручок болгарского перца*
- *соль*

Для украшения:

- *1 морковь*
- *200 г картофельного пюре*
- *40 г очищенных миндальных орехов*
- *черный перец горошком*

Картофель нарезать соломкой. Морковь очистить, одну нарезать соломкой, другую — пластинками. Перец нарезать небольшими кусочками. Подготовленные овощи положить в кипящий бульон, посолить, варить до готовности.

На поверхности миндаля острым ножом вырезать произвольный узор. Из картофельного пюре сформовать небольшие шарики. Украсить картофельные шарики миндалем, слегка вдавив его в пюре.

Из пластинок моркови вырезать фигурки рыбок.

Сделать из горошин черного перца «глазки».

Разлить суп по тарелкам, украсить шариками из картофеля и «рыбками».

Капуста цветная с болгарским перцем

- *500 г цветной капусты*
- *1 болгарский перец*
- *50 г сливочного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *1 стебель лука-порея*

Цветную капусту разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде до полуготовности. Перец нарезать тонкой соломкой. Капусту обжарить в сливочном масле, добавить болгарский перец, перемешать. Лук-порей вымыть, отрезать нижнюю часть стебля длиной 15 см, надрезать вдоль. Разделить листья, нарезать их узкими лентами. Свернуть петлями, сложить вместе и скрепить место соединения зубочисткой. Получившийся «бант» расправить. Ножницами вырезать из лука-порея листья «папоротника». Капусту выложить на тарелку, украсить «бантом» и «листьями» из порея.

Кальмары, фаршированные рисом

- *3 очищенные тушки кальмара*
- *100 г отварного риса*
- *50 г замороженной овощной смеси*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *100 г редиса*
- *1 огурец*
- *консервированная кукуруза*
- *зелень укропа*

Кальмары отварить в подсоленной воде. Замороженные овощи обжарить в небольшом количестве масла, смешать с рисом, посолить. Приготовленной начинкой наполнить кальмары, обжарить в оставшемся масле.

С огурца срезать кожицу по окружности, вырезать ножом листья «кувшинок». Редис подрезать с обоих концов. Ножом по кругу сделать 5 надрезов. Ближе к центру сделать еще 5 надрезов, располагая их над предыдущими. Вырезать описанным выше способом все «кувшинки», из зерен кукурузы сделать «тычинки». Выложить кальмары на тарелку, украсить веточками укропа, «цветками» и «листьями» из овощей.

Отварной судак с фасолью

Порционные куски рыбы должны иметь одинаковые размеры и форму, тогда готовое блюдо будет выглядеть красиво.

- *500 г судака*
- *5 ст. ложек консервированной красной фасоли*
- *молотая паприка*
- *50 мл лимонного сока*
- *соль*

Для украшения:

- *2 яблока*
- *зелень укропа*

Подготовленного судака нарезать порционными кусками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, посыпать паприкой. Яблоки вымыть, нарезать пластинами. Одну пластину нарезать соломкой. Обрезать остальные пластины по краям, придавая им форму листьев. Наметить контур прожилок и вырезать по ним кожицу и слой мякоти. Сбрызнуть «листья» лимонным соком. Рыбу и фасоль разложить по тарелкам, украсить веточками укропа. В центре выложить композицию из «листьев».

Запеченная морская рыба

Целиком подают такую рыбу, как форель, стерлядь, судак, щука, карп.

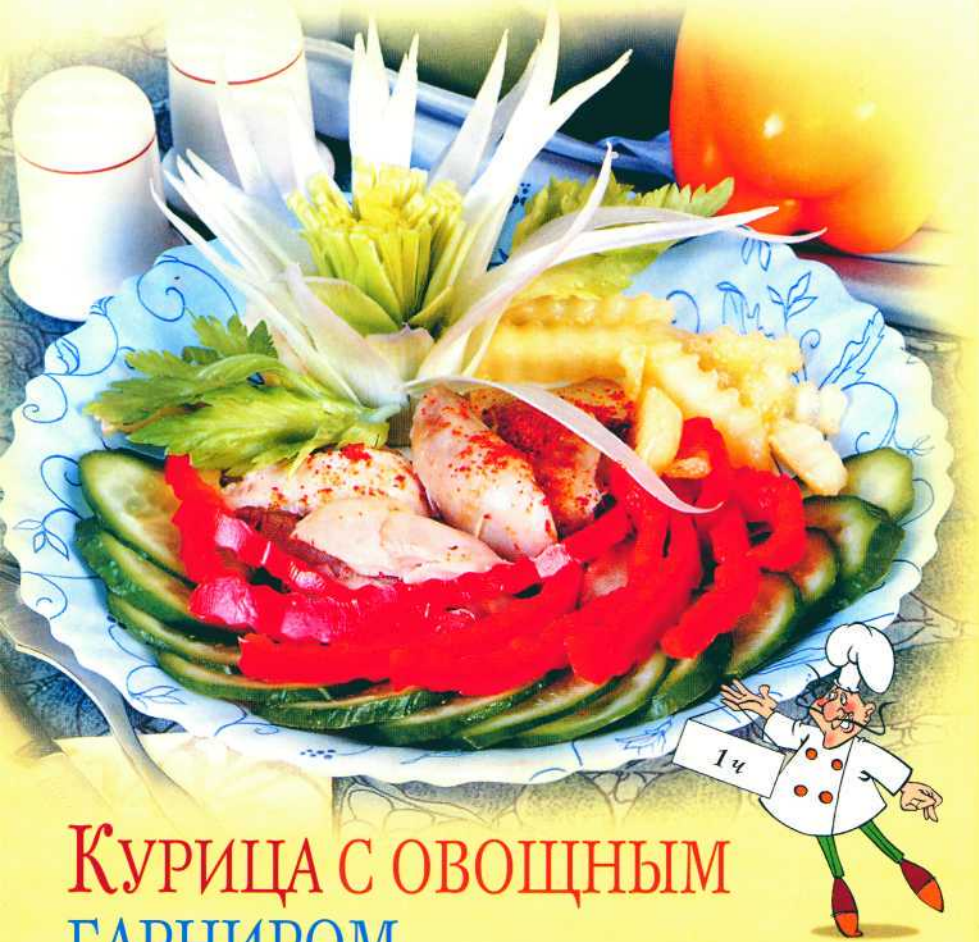
- *500 г морской рыбы*
- *2 ст. ложки оливкового масла*
- *1/2 ч. ложки карри*
- *соль*

Для украшения:

- *1 морковь*
- *1 огурец*
- *по 40 г маслин и оливок без косточек*
- *2 редиса*
- *зелень укропа и петрушки*

Подготовленные тушки рыбы начинить смесью карри, соли и оливкового масла. Запечь в предварительно разогретой духовке. Огурец нарезать поперек кусочками длиной 5—6 см. Вырезать ножом часть мякоти с семенами.

Вырезать края огурца в виде лепестков, придать им округлую форму. Редис обрезать с обоих концов, разрезать пополам по зигзагообразной линии. Из моркови вырезать спирали. Маслины и оливки нарезать колечками. Рыбу выложить на блюдо, украсить бордюром из оливок и маслин. Оформить веточками зелени, спиралями из моркови, цветами из огурца и редиса.



Курица с овощным гарниром

- *300 г курицы*
- *1 огурец*
- *1 болгарский перец*
- *2 клубня картофеля*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *молотая паприка*
- *соль*

Для украшения:

- *1 стебель лука-порея*

Курицу отворить в подсоленной воде, отделить мясо от костей, посыпать паприкой. Картофель нарезать соломкой, обжарить в масле, посолить. Удалить плодоножку и семена из перца, нарезать полукольцами. Огурец нарезать кружочками. От лука-порея отрезать белую часть стебля. Ножом сделать несколько продольных разрезов, намечая будущие «лепестки». Заострить ножницами края «лепестков».

Отогнуть первый ряд лепестков, сделать ножом второй ряд разрезов, располагая их в шахматном порядке. По тому же принципу вырезать еще 3—4 ряда «лепестков», каждый раз подравнивая их концы. Оставшуюся часть стебля срезать до половины, сделать на ней несколько продольных надрезов и положить получившийся цветок в холодную воду. Курицу оформить овощным гарниром, украсить «цветком» из порея.

Отбивные из баранины

- *300 г баранины*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *1 ст. ложка панировочных сухарей*
- *перец*
- *соль*

Для украшения:

- *1 баклажан*
- *1 кочан цветной капусты*
- *1 морковь*
- *зеленый салат*
- *зелень укропа*

Мясо нарезать порционными кусками. Посолить, поперчить, запанировать в сухарях и обжарить в масле. Морковь нарезать кружочками и вырезать из них «цветы». Цветную капусту разделить на соцветия. Отрезать плодоножку баклажана, на противоположном конце вырезать «носик», под ним сделать небольшую горизонтальную прорезь. С узкого конца срезать 2 полоски кожицы, вырезать из них «ушки». Соцветия капусты прикрепить зубочистками к баклажану. Зубочистками прикрепить «ушки» и «глазки». В прорезь вставить ломтик моркови. Выложить отбивные на тарелку, выстланную листьями салата, украсить веточками укропа, цветами из моркови и фигуркой из баклажана.

Кебаб из баранины

- *350 г фарша из баранины*
- *2 клубня картофеля*
- *1 луковица*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *перец*
- *соль*

Для украшения:

- *1 помидор*
- *1 ст. ложка консервированной кукурузы*
- *зелень укропа*

Картофель нарезать соломкой, обжарить в 1 столовой ложке масла. Лук измельчить, смешать с фаршем, добавить соль и перец. Сформовать кебабы, обжарить в оставшемся масле. Подрезать помидор со стороны плодоножки для устойчивости. Разрезать его на 6 долек одинаковой величины. В середине каждой дольки сделать надрез в виде буквы «V». На каждой дольке подрезать кожицу с заостренного конца и отогнуть ее. Кебабы с картофелем выложить на тарелку, украсить кукурузой. Сложить дольки помидора вместе, расправить «лепестки», оформить зеленью укропа.

Жаркое из свинины

- *350 г свинины*
- *100 мл апельсинового сока*
- *перец*
- *соль*

Для украшения:

- *1 апельсин*
- *1 огурец*
- *зелень укропа и петрушки*

Жаркое из свинины можно украсить очищенными от пленки дольками грейпфрута или мандарина.

Свинину нарезать небольшими кусочками, положить в форму для запекания, посолить, поперчить, полить апельсиновым соком. Запечь в предварительно разогретой духовке. Апельсин нарезать тонкими полукружиями. Огурец разрезать пополам и нарезать поперек ломтиками. Каждый ломтик разрезать пополам, не дорезая до конца. Один край завернуть внутрь. Выложить по окружности тарелки полукружия апельсина и ломтики огурца.
В середину положить жаркое из свинины, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Плов по-восточному

- *150 г куриного мяса*
- *150 г риса*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *1 ч. ложка карри*
- *соль*

Для украшения:

- *1 морковь*
- *зерна граната*
- *зелень укропа*

Плов можно украсить ягодами барбариса или кизила.

Куриное мясо нарезать маленькими кубиками. Положить в казан с разогретым маслом, жарить 5 минут, добавить промытый рис и карри, посолить. Морковь нарезать длинными пластинами.
Придать пластинам форму заостренных листьев.
В середине каждой пластинки прорезать длинную тонкую бороздку.
По краям вырезать зубчики.
В центре каждого зубчика сделать продолговатые вырезы.
Выложить плов на блюдо, оформить листиками из моркови, посыпать измельченным укропом и зернами граната.

Жареная печень с макаронами

- *150 г говяжей печени*
- *150 г макаронных изделий*
- *1 луковица*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *зелень укропа и петрушки*
- *соль*

Ломтики печени приобретут золотистый цвет, если перед жареньем обсушить их салфеткой или запанировать в сухарях.

Для украшения:

- *4 редиса*
- *1 огурец*

Лук нарезать кольцами. Зелень мелко нарезать. Печень нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле, посолить. Макароны отварить в подсоленной воде.

Печень и макароны выложить на тарелку, посыпать луком и зеленью. Огурец нарезать кружочками. Редис вымыть, один нарезать тонкими кружочками, на остальных сделать ножом по 5 надрезов. Вставить в надрезы кружочки редиса и огурца, чередуя их. Украсить печень «веерами» из редиса.

Н 53 **Неповторимые** украшения для блюд из мяса, рыбы, овощей / Сост. А.Г. Красичкова. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с: ил.

Если вы хотите хорошо готовить, у вас есть художественный вкус и непреодолимое желание порадовать своих близких или сразить наповал гостей мастерски оформленными блюдами, - эта книга именно для вас. Ведь с помощью приведенных в ней иллюстраций вы сможете освоить не только изготовление простых, но и довольно сложных элементов украшения, которые придадут изысканность и красоту даже самому незамысловатому блюду.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-19415-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.natahaus.ru

НЕПОВТОРИМЫЕ УКРАШЕНИЯ ДЛЯ БЛЮД ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ

Составитель *А. Красичкова*
Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *А. Колесников*
Корректор *М. Ионова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.
Информация по канцтоварам: **www.eksmo-kanc.ru** e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

Подписано в печать 22.11.2006.
Формат 60x100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 4660.

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО "Тульская типография".
300600, г. Тула, пр. Ленина,109

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!